

## ～お昼のおしながき～

### 定食

13

本日の選べる主菜、ご飯、味噌汁、小鉢

### デザート

3

本日の手作りあんこの特製デザート

～

### お酒

和食に合う こだわりの品揃え

ワイン	赤・白	ドメーヌより直送 (12cl)	4
地ビール		サヴォワ地方のBrasserie du Giffre (33cl)	5
梅酒		大きな日本産の梅の果実入り (10cl)	7

### ソフトドリンク

ラムネ		大人も子供も喜ぶ 懐かしの味 (20cl)	3,5
カルピス		優しい酸味と甘味の好バランス (20cl)	3
天然水・天然炭酸水		(75cl)	3

### 日本茶

京都の老舗・蓬萊堂茶舗より直送

京番茶		心地よい焙煎の香りと温かみのある味わい	2
煎茶		食事とデザート、どちらにも合う上品な味わい	3

### 珈琲

リヨン発、Placid Roastersのスペシャリティーコーヒーを ネルドリップで丁寧に抽出	1,5
--	-----



店名について：「むびょうたん」とは、6つの瓢箪（ひょうたん）を意味しています。古来より、瓢箪はその末広がり  
の形から縁起物とされてきましたが、6つ揃うと「六瓢（むびょう）」となり、「無病息災」の意味を持ちます。当店  
「むびょうたん」では、私たちの料理を食べた人たちが心身ともに元気になるように、毎日心を込めて作っています。

当店の食材について：使用している牛肉・豚肉・鶏肉は全てフランス産のものを使用、また鶏肉と卵は放し飼いで飼育  
されたものを使用しています。野菜や果物は、主にリヨン近郊の農家から採れたてのものを届けてもらっています。

## ~ Menu du Midi ~

### Teishoku

13

Plateau repas composé d'un plat principal au choix accompagné de riz, d'une soupe miso et d'un hors-d'œuvre

### Dessert du jour

3

Goutez nos desserts maison préparés à base de anko, la pâte de haricot azuki que nous mijotons avec amour



### Boissons alcoolisées

Vin et bière artisanale, en accord avec notre cuisine

<b>Vin du jour</b>	<b>Rouge / Blanc</b> sélectionnés par nos soins (12cl)	<b>4</b>
<b>Bière</b>	Sélection de la Brasserie du Giffre (33cl)	<b>5</b>
<b>Uméshu</b>	Liqueur de prune japonaise, servie avec sa prune (10cl)	<b>7</b>

### Boissons non alcoolisées

<b>Ramuné</b>	Limonade japonaise (20cl)	<b>3,5</b>
<b>Calpis</b>	Boisson sucrée aux ferments lactiques (20cl)	<b>3</b>
<b>Eau minérale</b>	Plate ou gazeuse (75cl)	<b>3</b>

### Thé japonais

En direct de Houraidou, boutique ancestrale de thé à Kyoto

<b>Kyo-bancha</b>	Thé vert torréfié, chaleureux, peu caféiné	<b>2</b>
<b>Sencha</b>	Thé vert, suave, emblématique du Japon	<b>3</b>

### Café

Sélectionné et torréfié à Lyon par Placid Roasters, extrait au filtre coton, dans la tradition japonaise

1,5



**Mubyotan** : Depuis les temps anciens, la coloquinte - hyotan - est un symbole porte-bonheur. En rassembler six - mubyo - conjure la maladie et attire la bonne santé. Au Mubyotan, nous cuisinons chaque jour en espérant apporter à chacun un peu de chaleur, au corps et à l'esprit.

**Les ingrédients du Mubyotan** : Notre viande est française (quelques fois italienne pour le bœuf), toujours fermière (label rouge) pour le poulet. Tous nos œufs sont plein air. Pour nos légumes, nous travaillons avec un agriculteur de la région lyonnaise, qui cultive même quelques variétés japonaises spécialement pour nous !